

## Fungsi Makanan dalam Interaksi Sosial Masyarakat Melayu: Satu Kajian Teks Cerita Rakyat

### The Function of Food in Social Interaction: A Folklore Text Study

SUHAINI MD NOOR & MOHD FAIZAL MUSA

#### ABSTRAK

*Masyarakat Melayu kaya dengan kepelbagaian makanan tradisionalnya yang tersendiri. Menerusi makanan, latar belakang masyarakat dapat dikenal pasti termasuklah keunikan budaya sesebuah kelompok termasuk cara mereka berinteraksi dalam system sosial dapat difahami dengan lebih baik. Kajian ini dijalankan bagi melihat jenis makanan yang tercatat dalam cerita rakyat terpilih iaitu Musang berjanggut. Kajian ini adalah kajian kualitatif yang menggunakan pendekatan analisis teks dalam menginterpretasi teks sebagai pernyataan yang menjelaskan keadaan dan menyediakan panduan dalam mengenal pasti makanan dan fungsi makanan dalam interaksi masyarakat Melayu di pelbagai peringkat. Hasil kajian mendapati 29 jenis makanan yang tersurat dalam teks Musang Berjanggut menghuraikan tentang kekayaan makna simbol makanan dan keunikan fungsi makanan dalam dunia gastronomi Melayu. Fungsi makanan juga dimanfaatkan dalam menjelaskan kedudukan sosial masyarakat, status ekonomi, interaksi sosial dalam kalangan masyarakat Melayu.*

*Kata kunci: Gastronomi; makanan; interaksi sosial; cerita rakyat*

#### ABSTRACT

*Malay traditional food has its unique diversity. Through food, the background and culture of the community can be explained. Therefore, the way of interaction between them in the social system can also be well understood. This study was conducted to see the type of food recorded in the selected folklore, namely Musang Berjanggut. This study is qualitative research using a text analysis method to interpret the text as statements that describe the situation and provide basic guidance in identifying food, and their functions in community interaction at various levels. The results showed that 29 kinds of food that are written in the text Musang Berjanggut elaborates on the meaning of the symbol of the wealth of food and the uniqueness of Malay food in the gastronomic world. Functional food is also used in describing social position, economic status, social interaction among the Malay community.*

*Keywords: Gastronomy; food; social interaction; folklore*

#### PENDAHULUAN

Makanan berperanan besar dalam kehidupan manusia daripada sudut budaya. Bagaimana makanan dinikmati dan kandungannya yang boleh membawa penyakit turut dikaitkan dengan budaya (Aishah@Eshah Haji Mohamed & Abd Aziz Hj. Bidin 2010). Pemilihan makanan berdasarkan idea kesihatan dan pantang larang turut dikaji. Makanan yang berunsurkan angin, bisa, tajam dan kesannya kepada kesihatan masyarakat Melayu antara kajian diet masyarakat Melayu (Julaina Nopiah, Nor Hashimah Jalaluddin & Junaini Kasdan 2018).

Pandangan ini amat bertepatan dengan frasa yang dilontarkan bapa gastronomi, Brillat-Savarin dalam bukunya yang diterbitkan seawal Disember

1825 dan diterjemahkan Anne Drayton pada 1970. "Tell me what you eat: I will tell you what you are". Ternyata, makanan memberi makna besar dalam hidup manusia. Ini kerana makanan merupakan antara keperluan asas dalam pembentukan kelangsungan hidup manusia selain menjadi medium dalam perhubungan dan komunikasi antara manusia (Khalila Ilia Ismail & Mohd Faizal Musa 2016). Inilah yang dirangkumkan sebahagian daripada ilmu gastronomi atau sains makanan dan pemakanan.

Menariknya kajian seumpama ini menggambarkan pemilihan makanan dalam budaya sesebuah masyarakat juga berbeza dan unik kaedah pengelasannya. Di luar negara juga, kajian-kajian yang berkisar etika dan peraturan makanan dan pemakanan berdasarkan budaya masyarakat turut

semakin berkembang. Kajian norma budaya dalam mengatur pengelasan makanan ‘terhormat’ dan ‘terlarang’ dalam masyarakat turut dikaitkan dengan idea-idea kesihatan dan kebersihan dan peraturan yang mengawal konteks di mana makanan tertentu boleh atau tidak boleh dimakan (Máirtín 2018). Gastronomi difahami sebagai kajian tentang hubungan antara budaya dan makanan (Csoban & Konyves 2015).

Bergerak daripada perkembangan penyelidikan berkait bidang gastronomi dan budaya masyarakat, justeru cerapan nilai budaya dan kehidupan masyarakat menerusi karya sastera seharusnya tidak dikesampingkan. Para pengkaji pasti maklum bahawa kajian pemakanan tidak terbatas kepada seni memasak semata-mata malah ianya hanya merupakan sebahagian kecil daripada disiplin ini (Julaina Nopiah, Nor Hashimah Jalaluddin & Junaini Kasdan 2018). Kajian gastronomi merangkumi pelbagai komponen budaya yang menjadikan makanan sebagai paksi penelitian (Santich 2004). Ini kerana karya sastera adalah cerminan kehidupan masyarakat pada zaman ianya dihasilkan, ditulis mahupun disampaikan secara lisan. Makanan dengan itu bukan sahaja ditanggapi sebagai suatu hidangan atau juadah yang lazat dan merangsang kenikmatan, tetapi ia juga harus mendorong dan merangsang pemikiran dan perasaan; *it was not enough for the food to be delicious; it also had to elicit thoughts and feelings* (Myhrvold 2011). Oleh itu, makanan, dalam hal ini gastronomi telah pun dianggap sebagai satu disiplin budaya (Ferguson 1998).

Menerusi teks sastera tradisional, penulis bukan hanya menyampaikan cerita menerusi plot-plot cerita, tetapi penulis juga akan secara langsung memperkenalkan identiti dan budaya masyarakat. Penyampaiannya yang cukup lembut, tersirat dan tinggi santunnya ini dirakam dalam bentuk sastera lisan termasuklah pantun, bidalan, kiasan dan cerita rakyat yang serius dan berunsur jenaka. Semua bentuk sastera lisan ini diturunkan dari generasi ke generasi, diterima sebagai nilai yang dikongsi sehingga menjadi jati diri dan budaya yang diamalkan.

Cerita rakyat merupakan adalah antara koleksi khazanah masyarakat Melayu yang disampaikan secara lisan serta diwarisi dari satu generasi kepada satu generasi selepasnya. Cerita rakyat merupakan sebuah genre lisan yang disampaikan secara pertuturan dari satu generasi kepada satu generasi yang lain. Ianya merupakan warisan datuk nenek moyang kita suatu ketika dahulu (Siti Fatiemah

Sa’at & Jama’ah Zakaria 2013). Antara yang masyhur dan diketahui ramai termasuklah Bawang Putih Bawang Merah, Pak Pandir, Batu Belah Batu Bertangkup, Si Luncai, Pak Kadok, Lebai Malang, Musang Berjanggut dan banyak lagi. Cerita-cerita ini tidak mempunyai pemilik dan penyampaiannya ditokok tambah oleh setiap tukang cerita untuk lebih menarik. Maka, cerita rakyat tidak mempunyai empunya yang abadi (Mohd Firdaus Che Yaakob & Normaliza Abd. Rahim 2016). Ada sesetengah pengkaji yang turut menamakannya sebagai genre cerita jenaka dalam sastera rakyat (Nang Naemah et al. 2015). Cerita rakyat digunakan untuk menyampaikan ilmu tentang kehidupan sesama manusia, manusia dengan alam dan manusia dengan Tuhan (Fatan Hamamah 2008). Justeru, kajian ini akan melihat jenis-jenis makanan yang tercatat dalam teks cerita rakyat, mengenal pasti identiti masyarakat, serta menganalisis simbol-simbol dan fungsi makanan yang tersirat di dalamnya.

## SOROTAN KAJIAN LEPAS

### BANDINGAN INTERDISIPLIN ILMU GASTRONOMI DALAM TEKS SASTERA

Menerusi produk sastera, diyakini keistimewaan dan ciri khas makanan sesebuah peradaban atau bangsa boleh dijejak; *‘within its literature, each culture portrays its characteristic cuisine, as well as its peculiar traditional rules and habits in the act of eating. Food offers a means of powerful imagery’* (Polišenská 2011). Keindahan budaya menerusi makanan masyarakat Melayu terbukti mengindahkan sastera lisan orang Melayu. Berlatarkan sastera khusus pantun Melayu, seiring bidang makanan, teks pantun turut dikaji sebagai alat menyampaikan perasaan. Pembayang pantun sering diabaikan dan dikatakan hadir hanya sebagai ‘penyedap’ pantun. Justeru, pengkaji terdahulu telah meneroka unsur makanan dalam pembayang pantun serta peranan dan fungsinya. Kajian menggunakan pendekatan eklektik seperti yang dikemukakan oleh David Waines tentang masakan menerusi komponen pewaris dan warisan. Paparan makanan Melayu dalam pantun dilihat dalam tiga kategori iaitu pertama; makanan dan peranannya. Kedua, makanan dan resipi; dan ketiga, makanan dan penyediaan.

Kajian pembayang pantun ini berjaya menyerlahkan fungsi makanan dalam pembayang pantun tidak hanya memperindahkan rima pantun malahan makanan-makanan yang diketengahkan

ternyata mempunyai nilai kebijaksanaan orang Melayu. Inggu yang dibakar memiliki khasiat perubatan yang diamalkan oleh orang Melayu untuk mengubati penyakit sawan (Khalila Ilia Ismail dan Mohd Faizal Musa 2016). Selain itu, kaedah memasak dalam pembayang pantun juga turut memperlihatkan kemahiran orang Melayu yang hebat dalam menyesuaikan kaedah masakan dengan jenis masakan bagi mengekalkan keenakan dan kesegaran makanan iaitu udang tidak boleh digoreng tetapi sesuai dipanggang atau dibakar agar tidak hilang rasa lemaknya. Penemuan kajian lepas ni membuktikan makanan yang muncul dalam sastera lisan orang Melayu tentulah sejenis makanan istimewa yang bukan sahaja di kecap dengan deria rasa, tetapi tentu sahaja turut diproses oleh minda dan emosi.

Selain pantun, peribahasa Melayu yang kaya dengan kiasan dan bahasa simbolik juga turut dikaji. Dalam konteks budaya Melayu, elemen yang terdapat dalam gastronomi jelas dapat dilihat dalam peribahasa Melayu. Tumpuan kajian adalah peribahasa yang menunjukkan pengaruh makanan yang berunsur sejuk dan bisa. Contohnya, labu mewakili makanan berunsur angin dan keli mewakili makanan berunsur bisa. Makanan jenis ini adalah antara makanan ‘terlarang’ kepada wanita yang berpantang selepas melahirkan anak. Sekali lagi, nilai khasiat perubatan dalam budaya Melayu ditonjolkan pula dalam peribahasa Melayu. Selain itu, makanan juga dikaitkan dengan psikologi manusia di mana ternyata sifat manusia dikaitkan dengan apa yang dimakannya. Hasil kajian mendapati peribahasa berkaitan makanan berunsur angin seperti labu mempunyai tingkah laku ‘sombong’ dan ‘bermegah’. Sementara makanan berunsur bisa seperti ikan keli menunjukkan tingkah laku ‘merungut-rungut’ dan ‘curang’ (Julaina Nopiah, Nor Hashimah Jalaluddin & Junaini Kasdan 2018). Huraian makna dalam peribahasa Melayu mencerminkan akal budi, khususnya berkaitan gastronomi Melayu.

Kajian makanan dan psikologi manusia dalam teks sastera turut dijalankan di luar negara. Menariknya kajian yang bersumberkan skrip drama tulisan penulis tersohor Shakespeare ini mengemukakan penemuan amalan makanan mempengaruhi personaliti seseorang dalam agama Kristian. Dikatakan mereka yang berpersonaliti *sanguine* iaitu mereka yang boleh dipercayai, lembut, bertimbang rasa, mudah simpati dan ceria, digalakkan tidak mengamalkan makan bersulam air dan dilarang mengambil minuman keras dalam

kuantiti yang banyak. Manakala seseorang yang berpersonaliti *choleric* iaitu mereka yang cepat marah, dan mudah bertengkar dikatakan perlu kurang berpuasa dan elakkan minuman keras tertentu. Roti juga digambarkan dalam drama Shakespeare sebagai makanan yang menghilangkan stress di kalangan masyarakat bandar dan kurang dinikmati di kalangan penduduk miskin kerana proses penyediaannya yang lama (Joan Fitzpatrick 2016).

Antara kesusasteraan dan budaya, Roland Barthes merupakan salah seorang yang menjadi pelopor bidang kajian semiotik makanan dan budaya. Beliau mengumpul idea-ideanya dalam bukunya *Mythologies* di mana dia menulis tentang makanan: “Ia bukan hanya koleksi produk yang boleh digunakan untuk kajian statistik atau pemakanan. Ia juga, dan pada masa yang sama, terkait sistem komunikasi, imej, protokol penggunaan, situasi, dan tingkah laku” (Barthes 1972). Istilah “makanan” mula-mula digunakan oleh pengkaji cerita rakyat untuk memahami hubungan antara tingkah laku yang berkaitan dengan makanan dan identiti masyarakat, kumpulan, dan etnik sebudaya. Menerusi kajian makanan dalam cerita rakyat, satu kerangka tentang makanan dalam cerita rakyat telah dibina, di mana makanan yang ditonjolkan dalam cerita haruslah menggambarkan makanan kebiasaan kelompok masyarakat itu sendiri. Ianya termasuklah tradisi makanan sesebuah komuniti termasuk bukan sahaja resipi, tetapi kaedah yang mana makanan dikumpulkan, disimpan, disediakan, dan dihidangkan (David 2011).

Kajian makanan atau gastronomi telah membuka pintu bandingan ilmu interdisiplin dalam bidang sastera. Bandingan sastera dengan ilmu gastronomi meliputi penelitian berkenaan penggunaan makanan dalam melatari aktiviti seharian dan identiti masyarakat serta metaforanya yang memberi makna lebih mendalam kepada teks kesusasteraan. Kajian falsafah makanan juga menganalisis simbol makanan yang mencerminkan identiti budaya merangkumi pelbagai isu dari kedudukan sosial (Whitt 2011).

## METODOLOGI

Untuk tujuan menganalisis makanan dalam teks yang dikaji, pendekatan analisis teks (discourse analysis) digunakan. Analisis teks/wacana adalah teknik untuk menganalisis teks spesifik dan memahami hubungan antara teks dengan disiplin

ilmu yang dibandingkan. Ia mengandaikan bahawa wacana sebagai praktis sosial yang mewujudkan dan melahirkan fakta sosial, dan dalam masa yang sama ia dilihat sebagai amalan kebiasaan sesebuah kelompok.

Keeley (1990) mendefinisikan wacana sebagai pernyataan yang menjelaskan fenomena, menyediakan asas kepada menganalisis, dan menyediakan panduan untuk memahami bahasa tertentu, simbol, penghujahan dan kesimpulan. Wacana melibatkan semua jenis praktis dalam bentuk ucapan, tulisan, imej dan gerakan di mana aktor-aktor sosial ini bergantung pada hasil dan interpretasi makna (Torfing 2005).

Untuk mencungkil keluar aspek-aspek wacana gastronomi dari cerita rakyat ini, kajian menggunakan acuan seperti disarankan oleh David Wainess. Acuan penyelidikan Wainess ini akan membolehkan pengecaman atau proses mengenal pasti warisan gastronomi masyarakat Melayu dengan berkesan, khususnya yang melibatkan faktor lokaliti. David Wainess, mengetengahkan acuan kajian beliau tersebut di dalam *The New Cambridge History of Islam Volume 4: Islamic Cultures and Societies to the End of the Eighteenth Century*.

Di dalam penyelidikan gastronomi beliau, David Wainess menegaskan, demi memahami masakan sesuatu bangsa, catatan peribadi seperti travelog atau nukilan pengembaraan boleh dimanfaatkan. Salah satu travelog yang kaya dengan dokumentasi gastronomi ini sebagai contoh adalah *Kisah Pelayaran Abdullah* oleh Munshi Abdullah. Menerusi acuan Wainess ini, beliau menekankan dua poin pokok dalam memahami aspek-aspek gastronomi yang melibatkan seni masakan. Dua komponen penting yang diperhatikan beliau adalah i) pewaris; dan ii) warisan.

Jika komponen pewaris melibatkan si penyedia makanan dan catatan peribadinya (seperti travelog); komponen warisan melihat lima aspek lebih kecil iaitu; i) Pembentukan sempadan budaya baharu; ii) Warisan penyediaan makanan; iii) Dapur; iv) Bahan dan proses; v) Pengaruh terhadap perbendaharaan kata. Wainess menambah warisan makanan akan mengalami proses adaptasi, akulturasi dan akomodasi yang kadang kala boleh mengakibatkan identiti makanan asal itu sama sekali hilang. Identiti sesuatu makanan itu antara lain ditentukan oleh kosmopolitanisme dan pembentukan sempadan budaya baharu yang mana kompleksiti penyediaan makanan dan penggunaan bahan-bahan masakan yang mahal mulai merubah jati diri warisan makanan.

Menurut Wainess seterusnya warisan makanan khususnya legasi satu-satu kulinari itu akan dapat digali pada pengetahuan lisan dan bertulis sesebuah bangsa; '*knowledge of matters culinary and dietetic was available through both oral and written channels*' (Wainess 2010). Cerita-cerita rakyat tidak syak lagi adalah salah satu saluran lisan yang boleh dirujuk. Dalam konteks ini, kanun Melayu Musang Berjanggut adalah satu pengetahuan lisan yang menawarkan maklumat tersembunyi mengenai aspek gastronomi ini.

## DAPATAN KAJIAN

### MAKANAN DALAM TEKS MUSANG BERJANGGUT

Walaupun penulisnya tidak diketahui, cerita rakyat akan tersusun mengikut plot awal, semasa dan akhir serta ada unsur logiknya sendiri walau tidak bertepatan dengan kelaziman umum. Cerita rakyat akan berlatarkan ciri tempatan kerana ia milik masyarakat setempat dan sangat mudah dipengaruhi elemen budaya setempat. Justeru, cerita rakyat mempunyai peranan sebagai panduan, nasihat dan sanjungan tokoh yang diangkat kepada masyarakat secara kolektif (Syed Abdullah Syed Sulaiman 2011).

Kajian ini memfokuskan teks Musang Berjanggut. Karya Musang Berjanggut adalah antara cerita rakyat / cerita jenaka Melayu atau bahan kesusasteraan rakyat yang diperoleh menerusi cerita-cerita lisan zaman silam (Mohd Taib Osman 1970). Terbitan yang diangkat ini adalah berdasarkan naskhah himpunan Sir R.O Winstedt dan A. J Sturrock yang dulunya diterbitkan oleh Methodist Publishing House, Singapura pada tahun 1908. Kisah yang berunsurkan kecindan ini diterbitkan semula pada tahun 1963 sebanyak 11 kali oleh Oxford University Press dan diikuti edisi kedua dengan ejaan baharu oleh Penerbit Fajar Bakti Sdn. Bhd pada tahun 1970.

Musang berjanggut adalah sebuah karya yang dimuatkan dalam buku Jenaka Melayu suntingan. Cerita Musang Berjanggut mempunyai 43 plot cerita yang ditonjolkan oleh penulis. Menurut buku Cerita Jenaka Melayu susunan Hassan Ahmad pada tahun 2007, ianya adalah berkisarkan dua (2) watak utamanya iaitu Kamalul Arifin dan isterinya Dang Seri Arif Laksana. Kisah ini adalah berlatar belakangkan kebijaksanaan dan kelebihan Kamalul Arifin yang mencari jodoh perempuan yang bijak.

Dang Seri banyak menggunakan kebijaksanaannya untuk menangkis kejahatan orang-orang istana yang berniat serong terhadapnya semasa ketiadaan

suaminya. Jadual 2.0 ini adalah senarai makanan, kaedah memasak dan maklumat berkaitan yang ditemui dalam kebanyakan plot cerita yang dikaji.

JADUAL 1. Makanan dalam Teks Musang Berjanggut

Bil	Jenis Makanan	Kaedah Memasak	Maklumat lain
1	Beras / Nasi	Tanak	Di makan di kebanyakan masa
2	Rempah ratus	Bahan masakan	
3	Kacang	Rebus	Dijadikan bahan utama bubur
4	Nyiur / kelapa yang berkukur	Diperah untuk santan	Bahan masakan
5	Garam	-	Bahan perisa
6	Anak-anak ikan halus (bilis)	-	Dimakan dengan nasi
7	Sirih Pinang / Sirih Sekapur	Dimakan mentah	Dinikmati selepas makan Dijamu kepada tetamu Disimpan dalam bekas /tepak /puan
8	Daging Kerbau		Lauk kenduri
9	Daging Kambing		Lauk kenduri
10	Ayam	Di gulai	Lauk kenduri
11	Itik		Lauk kenduri
12	Telur		Lauk Istimewa, dimakan dengan nasi
13	Mentimun Dondang		
14	Halwa Nikmat	-	Dimakan selepas hidangan nasi
15	Rojak	-	
16	Gula	-	Bahan masakan
17	Pulut Kukus	Kukus	Dimakan semasa sarapan
18	Nasi Adap-adap/Hadapan	Set nasi dan lauk	Dihidangkan kepada pengantin di pelamin
19	Nasi Damai	Set nasi dan lauk	Dihidangkan selepas pengantin
20	Lempeng	-	
21	Penganan	-	
22	Cucur	-	
23	Timun	Kerabu / Hirisan	
24	Buah Anggur	Dimakan mentah	Makanan Istana
25	Buah Pisang	-	
26	Air Kelapa	Diminum mentah	Dibelah menggunakan parang
27	Ubi keladi	-	
28	Tebu pisang	-	
29	Bubur	-	Masakan yang dicampur kacang, gula dan kelapa

Menurut Jadual 1, boleh disimpulkan bahawa teks Musang Berjanggut adalah sebuah karya yang sangat banyak menonjolkan keunikan dan kepelbagaian aktiviti masyarakat Melayu. Ia merangkumi istiadat istana hingga kerukunan kerabat, upacara dan majlis kenduri perkahwinan yang sangat unik dan penuh dengan adat keraian dan meriah keramaian, ikatan kekeluargaan juga aktiviti seharian. Kesemua ruang interaksi sosial ini digambarkan dengan terperinci dan diselangi dengan elemen gastronomi yang disentuh secara

fokus dalam kajian ini. Secara keseluruhannya, terdapat 29 jenis makanan yang disentuh dan disebut dalam teks ini.

#### PENCIRIAN MAKANAN TRADISIONAL MELAYU

Berdasarkan senarai makanan yang dikemukakan, didapati nasi adalah jenis makanan ruji yang ditemukan di kebanyakan bahagian teks. Nasi atau asalnya beras, ditanak dan dijadikan bahagian utama dalam hidangan bersama-sama lauk pauk.



Nasi diangkat sebagai makanan yang dinikmati oleh semua lapisan masyarakat sama ada di istana mahupun rakyat jelata rentas negeri dan kampung.

Perjalanan watak utama teks ini, Kamalul Arifin mencari perempuan untuk dinikahi juga berbekalkan beras yang dicampur bahan lain iaitu kacang, rempah ratus, gula dan kelapa siap dikukur. Di setiap rumah yang ditumpanginya, Kamalul Arifin meminta agar berasnya ditanak menjadi nasi. Justeru, dapat dilihat bahawa nasi adalah makanan wajib setiap rumah dan bekalan beras adalah sesuatu yang semestinya dimiliki oleh setiap keluarga. Dapatan ini bertepatan dengan kajian yang dijalankan oleh pengkaji terdahulu yang bersetuju nasi adalah hidangan utama masyarakat Melayu. (Mohd Nazri et al. 2017; Tan 2004).

Bahan-bahan masakan yang dinyatakan dalam teks ini juga adalah menepati ciri-ciri makanan tradisional Melayu. Santan, rempah-rempah, gula dan garam adalah bahan masakan utama yang banyak digunakan dalam masakan Melayu. Justeru dapatan ini menyokong hasil penyelidikan terdahulu yang turut menyatakan bahawa bahan ini amatlah signifikan dengan pencirian makanan tradisional Melayu (Zainal et al. 2010; Hutton 2005; Abdul Hafiz Ainuddin 2013).

Kuih-kuih tradisional Melayu yang dinyatakan juga adalah sebahagian kuih yang sangat sinonim dengan budaya Melayu. Menariknya, kuih-kuih ini termasuk lempeng dan cucur sangat dekat dengan budaya masyarakat di Malaysia (Nadia Hamid 2016) khususnya dihidang bersama pulut dan ikan kering sebagai sarapan di negeri Kedah (Syahid Sokri 2014). Ternyata, dapat dijustifikasikan bahawa teks Musang Berjanggut menepati konsep kulinari tradisional Melayu terutamanya nasi sebagai makanan ruji atau utama masyarakat Melayu. Malah, jika dilihat kepada bahan masakan, jenis-jenis makanan berat dan makanan kudapan yang dinyatakan, tidak keterlaluan jika dapatan menyatakan dengan jelas bahawa latar teks Musang Berjanggut ini secara dalam kalangan masyarakat negeri Kedah atau negeri di bahagian utara Semenanjung Malaysia.

## FUNGSI MAKANAN DALAM TEKS

### MAKANAN SEBAGAI ALAT INTERAKSI SOSIAL

Nasi adalah makanan ruji masyarakat Melayu. Di dalam teks ini hidangan nasi dimunculkan dalam kebanyakan plot cerita terutama yang menceritakan

aktiviti makan dan minum. Nasi dalam masyarakat Melayu terutama menerusi teks cerita rakyat yang dikaji dilihat mempunyai banyak fungsi yang menyokong keberkesanan dan kelangsungan interaksi sosial masyarakat. Nasi dihidangkan hampir setiap masa dalam kelangsungan sesebuah hubungan kekeluargaan. Aktiviti makan dan minum berlangsung ketika semua keadaan suka mahupun sedih.

Maka pada ketika itu, ayahanda bondanya *leka oleh menangis sahaja tengah-tengah memakan nasi*. Maka Kamalul Arifin sampai di pintu pagarnya, ia minta dikhabarkan kepada ayahnya kepada budak penunggu pagar itu, mengatakan ia sudah sampai.

Maka *nasi hadapan yang berbunga sahalat dan telur diangkat* oranglah ke hadapan Kamalul Arifin kedua laki isterinya.

Maka *angkatlah pula nasi damai ke hadapan* Kamalul Arifin kedua laki isteri. Lalu disuruh isteri imam dan orang-orang tua makan keduanya; makan sedikit dengan kemaluan.

Selain itu, aktiviti makan minum juga berperanan dalam mendamaikan individu yang berkonflik. Ini dapat dilihat menerusi timbang rasanya Kamalul Arifin dan isteri tetap menjamu Tuan Kadi makan dan minum tanda mereka menerima maaf dan tidak akan memalukan Tuan Kadi atas perbuatannya yang melampaui batas.

Masing-masing pun mengaku tidak memecahkan perkhabaran lagi. Hatta, *Tuan Kadi pun memakan bersama-sama dengan Kamalul Arifin kedua laki isteri*, maka Kadi pun membaca doa selamat lepas daripada bahaya yang maha besar itu.

Sirih pinang atau sirih berkapur merupakan hidangan yang sangat sinonim dengan orang Melayu. Ia merupakan makanan selingan atau kudapan sampingan tradisional dalam budaya Melayu. Fungsinya sangat menarik untuk diperhatikan. Ia dimakan pada kebanyakan masa oleh pelbagai golongan tidak kira di istana mahupun rumah rakyat biasa. Sirih dimakan di waktu pagi, selepas makan dan dijamu kepada tetamu bagi tujuan merai, menghilangkan gemuruh akibat malu atau resah serta sebagai tanda hormat kepada tuan rumah ataupun orang yang lebih tua. Hal ini dapat dilihat ketika keresahan dan kecanggungan Dang Seri Arif Laksana kerana asyik diperhati suaminya juga diubati dengan kunyahan sirih. Hal yang sama dapat dilihat ketika upacara perkahwinan berlangsung.

Maka sekalian *orang menari berhentilah, berjamu makan minum pula*, bersuka-sukaan.

Setelah musta'id sekaliannya, maka Paman pun memberi arwah *di balai makan minum* semuanya; imam, pegawai, segala anak buahnya. Maka *di rumah pun demikian jugalah, makan minum* sekalian perempuan.

Maka Dang Seri Arif Laksana pun *kemalu-maluan mendengar* perkataan suaminya itu, *sambil tunduk memakan sirih*.

Maka Kamalul Arifin membasuh tangan lalu memakan sedikit-sedikit dengan halus manis kelakuannya, tertib dan lendip rupa kelakuannya. Maka seketika lalulah sudah; *membasuh tangan serta makan sirih sekapur*.

#### MAKANAN SEBAGAI KAYU UKUR KELAS SOSIAL DAN STATUS DALAM MASYARAKAT

Jika dilihat dalam beberapa plot cerita, jenis makanan dan saiz hidangan yang dijamu memberi makna yang luas dalam mengenali dan memahami identiti dan taraf hidup seseorang dalam sesebuah kelompok masyarakat. Makanan berfungsi menjelaskan kelas sosial atau status sesebuah keluarga.

...isteri biaperi pun memimpin tangan menantunya masuk ke dalam pagar itu, langsung ke rumah sekali, serta didudukkan di atas ciur yang indah dengan sekalian orang pengiring itu, dijamu *makan minum sebagaimana adat aturan orang besar-besar di dalam negeri itu...*

Maka Datuk Seri Paduka Arifin pun *menjamu* mentuanya kedua laki isteri *bagaimana adat jamuan orang besar-besar juga*.

Mereka dari keluarga orang berada menghidangkan makanan yang sesuai adat aturan orang besar-besar bagi menggambarkan kemampuannya. Keluarga biaperi yang berada serta sesuai dengan status Kamalul Arifin sebagai anak

angkat Raja, selayaknya ia suami isteri disambut dengan istimewa sesuai kedudukan dirinya dan keluarganya. Selain itu, ketika menerima kedatangan keluarga mentuanya ke negeri Syahar Desa, Datuk Seri Paduka Arifin menyediakan jamuan hidangan yang istimewa dan diumpamakan jamuan makan orang-orang besar negeri.

Hatta, setelah sudah masak nasi itu lalu diangkatnya oleh orang tua itu ke hadapan Kamalul Arifin seraya berkata, "Silakanlah anakku makan; *barang rupanya tiada dengan seperti ini.*"

...setelah sudah musta'id sekaliannya, lalu dihidangkan nasi dan bubur itu dibubuhkan ke dalam semeritnya, lalu diangkatkan Paman ke hadapan Kamalul Arifin. Maka Paman pun berkata, 'Ayuha! anak muda, silakanlah makan sekarang *di atas kadarnya!*

Manakala mereka yang dari kalangan orang biasa menghidangkan makanan yang sederhana atau seadanya sahaja bagi melambangkan keluarganya dari kelas bawah atau orang kebanyakan. Biasanya makanan yang dimaksudkan dengan seadanya atau sekadar nya adalah merujuk kepada makanan yang sedia ada biasanya dinikmati oleh keluarga sehari-hari.

Selain itu, pemilihan menu makanan untuk menjamu tetamu juga perlu sesuai dengan darjat dan kedudukan tetamu yang bertamu. Dalam teks Musang Berjanggung ini, menu makanan yang kononnya dimasak oleh Dang Seri Arif Laksana kepada pembesar-pembesar negeri dan kerabat istana juga berbeza. Ia dapat dilihat dalam paparan jadual berikut:

JADUAL 2. Tawaran Makanan Dang Seri Arif Laksana

Bil	Jenis Makanan	Kaedah Memasak	Maklumat lain
1	Penganan	*Sejenis kuih dan kudap-kudapan	Tuan Kadi Negeri
2	Lempeng	* Kuih yang pipih dan tipis yang dibuat daripada tepung	Temenggung
3	Cucur	*Kuih daripada tepung dan bahan-bahan lain yang digoreng	Tuk Menteri
4	Santapan		Raja Bendahara
5.	Santapan	*Makan atau minum (digunakan oleh raja-raja)	
6	Santapan		Sultan

Sumber: <http://prpm.dbp.gov.my/>

Jika dilihat kepada senarai makanan yang dijadikan alasan dan muslihat oleh Dang Seri Arif Laksana kepada para pembesar negeri dan kerabat istana adalah agak berbeza-beza. Di sini, penulis menggambarkan kepelbagaian makanan yang sinonim dengan peringkat-peringkat masyarakat. Bagi pembesar negeri, mereka terdiri

daripada masyarakat marhaen yang diangkat dan dilantik menjadi pembesar, antaranya Tuan Kadi, Temenggung dan Tuk Menteri. Justeru makanan yang ditawarkan oleh Dang Seri Arif Laksana pastinya makanan yang sinonim dengan rakyat biasa. Makanan tersebut adalah termasuk penganan iaitu sejenis kuih kudapan, lempeng yang merupakan

kuih pipih atau nipis yang diperbuat daripada tepung dan dicanai tanpa minyak/tohor serta cucur sejenis kuih yang diaduk tepung bersama bahan-bahan lain seperti udang, bilis, telur, garam seterusnya digoreng ke dalam minyak.

Namun, tiada makanan khusus yang ditawarkan Dang Sari Arif Laksana kepada kerabat istana iaitu Raja Bendahara, Raja Muda dan Sultan. Mereka hanya dijanjikan santapan. Istilah santapan adalah khusus digunakan oleh golongan istana yang membawa makna makanan atau hidangan. Selain itu, sultan menggambarkan rezeki yang baik kepadanya adalah umpama anggur yang dekat di mulut. Ini jelas menunjukkan bahawa, anggur adalah buah yang dinikmati oleh orang kelas atasan atau berada. Justeru, di dalam penulisan atau penghasilan cerita rakyat, makanan dijadikan simbol kayu ukur kelas sosial masyarakatnya. Ia mudah difahami, konkrit dan masih lestari hingga ke hari ini.

### KESIMPULAN

Kajian ini telah menyerlahkan elemen makanan dan elemen terkait dalam menghidupkan cerita yang disampaikan. Sains Makanan atau gastronomi menjadi satu bidang ilmu yang sewajarnya dikaji secara banding dengan teks karya sastra tradisional dan tradisional. Melalui dapatan makanan, teks ini telah dapat disahihkan latar ceritanya yang menepati konsep tradisional Melayu. Justeru, terbukti cerita Musang Berjanggut adalah olahan cerita rakyat yang dekat dengan jiwa masyarakat Melayu. Selain itu, tidak keterlaluan dinyatakan bahawa negeri Kedah menjadi latar cerita ini. Masyarakat Kedah dikenali menerusi makanan tradisional yang diangkat dalam jalan cerita ini. Kekayaan warisan gastronomi Kedah menjadi batu tanda yang relevan dalam pengesanan asal usul teks ini.

Selain itu, fungsi makanan dalam melestari interaksi sosial dan sebagai kayu ukur kelas sosial dalam masyarakat sangatlah jelas terpapar menerusi jalan cerita teks Musang Berjanggut. Interaksi sosial dapat dipelihara dengan memanfaatkan fungsi makanan. Makan dijadikan alat untuk mengukuhkan ikatan kekeluargaan, keharmonian masyarakat, meraikan kebersamaan, mendamaikan pihak yang berkonflik, serta melestari adat dan kepercayaan menerusi upacara dan majlis yang disambut. Pemilihan jenis makanan dan adat yang diamalkan dalam masyarakat turut menunjukkan perbezaan yang jelas wujud dalam kelas sosial masyarakat Melayu.

### PENGHARGAAN

Penulisan ini adalah sebahagian daripada hasil geran penyelidikan Pendokumentasian Makanan Tradisional Melayu Hampir Pupus, GUP-2017-091 di bawah Geran Universiti Penyelidikan, Universiti Kebangsaan Malaysia.

### RUJUKAN

- Abdul Hafiz Ainuddin. 2013. *Malaysian Cuisine for Professional Students*. Kuala Lumpur, Malaysia: Utusan Publications & Distributors.
- Aishah @ Eshah Mohamed and Abd Aziz Hj. Bidin. 2010. Makanan dan kepercayaan tentang etiologi penyakit: Kes orang Melayu Kelantan. *Jurnal Melayu* 5: 29-46.
- Barthes, Roland. 1972. *Mythologies*. New York: Hill Print
- Csoban, K., & Konyves, H. E. 2015. *Gastronomy and Culture*. Hungary: University of Debrecen.
- David, Jonathan C. 2011. Food in Folklore. *Encyclopaedia of Food and Culture*. Gale, 2003. Answers.com.
- Dewan Bahasa dan Pustaka. 2017. <https://prpm.dbp.gov.my/Cari1?keyword=penganan>
- Fatan Hamamah Yahaya. 2008. Pendidikan masyarakat orang asli. Dlm. Ma'rof Redzuan & Sarjit Gill (pnyt.). *Orang Asli: Isu, Transformasi dan Cabaran*. Serdang: Penerbit Universiti Putra Malaysia.
- Hutton, Wendy. 2005. *Authentic Recipes from Malaysia*. Singapore: Periplus.
- Julaina Nopiah, Nor Hashimah Jalaluddin & Junaini Kasdan. 2018. Makanan 'berangin' dan 'berbisa' dalam peribahasa Melayu: Analisis semantik inkusitif. *International Journal of the Malay World and Civilisation* 6(1): 27-40.
- Joan Fitzpatrick. 2016. *Food in Shakespeare: Early Modern Dietries and The Plays*. United Kingdom: Routledge Taylor & Francis Group.
- Khalila Ilia Ismail dan Mohd Faizal Musa. 2016. Makanan dalam pembayang pantun Melayu: Satu wacana dari perspektif gastronomi. *Jurnal Melayu* 15(1): 1-13.
- Keeley J. 1990. Towards a Foucauldian analysis of international regimes. *International Organization* 44(1): 83-105.
- Máirtín Mac Con Iomaire. 2018. Recognizing food as part of Ireland's intangible cultural heritage. *Folk Life* 56(2): 93-115.
- Mohd Taib Osman. 1970. Myths, legends and folktales in Malay culture. *ASPAC Quarterly of Cultural and Social Affairs* 2(II).
- Mohd Firdaus Che Yaacob & Normaliza Abd Rahim. 2016. Nilai baik hati menerusi cerita rakyat Melayu terhadap masyarakat Melayu suatu aplikasi teori pengkaedahan Melayu. *Journal of Business and Social Development* 4(2): 48-57.
- Mohd Nazri Abdul Raji, Shahrin Ab Karim, Farah Adibah Che Ishak, Mohd Mursyid Arshad. 2017. Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. *Journal of Ethnic Foods* 4(4): 221-231.
- Myhrvold, Nathan. 2011. The Art in Gastronomy: A Modernist Perspective. *Gastronomica: The Journal of Food and Culture* 11: 13-23.



- Nadia Hamid. 2016. Lempeng Jadi Rebutan Waktu Petang. *Berita Harian*. 7 Mei 2016. <https://www.bharian.com.my/bhplus-old/2016/05/150971/lempeng-jadi-rebutan-waktu-petang>
- Nang Naemah Nik Dahalan, Noorzahidah Mohd Zain dan Mohd Akmal Sidek. 2015. Unsur-unsur Didaktik dalam Cerita Jenaka Melayu: Analisis Terhadap Cerita Jenaka Himpunan Raja Haji Yahya Raja Ali. Dlm. Abdullah Yusof, Dr Asyiqin Ab. Halim et. al. (pnyt.). *Isu-isu dan Cabaran Tamadun Islam*, hlm. 88-105. Kuala Lumpur: Universiti Malaya.
- Ferguson Priscilla. P. 1998. A cultural field in the making: Gastronomy in 19th-century France. *The American Journal of Sociology* 104(3): 597-641.
- Polišenská Zuzana. 2011. *Symbolic Function of Food in Contemporary Women's Literature*. Czech Republic: Department of English Language and Literature Masaryk University Brno.
- Santich, B. 2004. The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management* 23(1): 15-24.
- Siti Fatiemah Sa'at & Jama'yah Zakaria. 2013. Masa Depan Cerita Rakyat Masyarakat Orang Asli Jakun. *International Journal of the Malay World and Civilisation* 1(1): 83-88
- Syahid Sokri. 2014. Pek Nga Kari Kembung. *Harian Metro*, 23 Oktober. <https://www.hmetro.com.my/node/3476>
- Syed Abdullah Syed Sulaiman. 2011. Tradisi Lisan: Satu Penilaian. Kertas kerja dibentangkan pada *Seminar Kebangsaan Tradisi Lisan dan Keusahawanan Warisan* di Universiti Malaysia Kelantan Kampus Bachok. Anjuran Fakulti Teknologi Kreatif dan Warisan pada 16 – 18 Ogos.
- Tan, Dawn. 2004. *Food from the heart: Malaysia's culinary heritage Malaysia*. Kuala Lumpur: Cross Time Matrix.
- Torfin J. 2005. Discourse Theory: Achievements, Arguments and Challenges. In: David Howarth, Jacob Torfin (eds.). *Discourse Theory in European Politics: Identity, Policy and Governance*. London: Palgrave Macmillan.
- Whitt, J. B. 2011. *An appetite for metaphor: Food imagery and cultural identity in Indian fiction*. Unpublished Master Dissertation, East Carolina University.
- Waines, David. 2010. Islamic cultures and societies to the end of the eighteenth century. Dlm. Irwin, Robert (pnyt.). *The New Cambridge History of Islam* Vol. 4. Cambridge: Cambridge University Press.
- Zainal, A., Zali, A. N., & Kassim, M. N. 2010. Malaysian gastronomy routes as a tourist destination. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts* 2(1): 1-10.

Suhaini Md Noor  
Institut Alam dan Tamadun Melayu (ATMA)  
Universiti Kebangsaan Malaysia  
43600 Bangi  
Selangor, Malaysia  
E-mel: suhaini@ukm.edu.my

Mohd Faizal Musa  
Felo Penyelidik  
Institut Alam dan Tamadun Melayu (ATMA)  
Universiti Kebangsaan Malaysia  
43600 Bangi  
Selangor, Malaysia  
E-mel: mfaizalmusa@ukm.edu.my

Diserahkan: 24 September 2020  
Diterima: 22 April 2021